

Balin 2010, Cantina Kopp von der Crone Visini



Le vin phare du domaine fait partie du club fermé de la Mémoire des vins suisses. Les 8000 bouteilles seront en vente dès le mois de décembre.

Subtilité et élégance. Ce sont les qualificatifs qui s'imposent à la dégustation de Balin, assemblage rouge élaboré par Anna Barbara von der Crone et Paolo Visini à Barbengo, à 7 kilomètres au sud de Lugano. Une réussite qui consacre un travail d'orfèvre pour valoriser le merlot, qui recouvre 70% des 7,5 hectares du domaine. Assemblé avec une pointe de cabernet sauvignon et d'arinarno – entre 5 et 7% selon le millésime – le principal cépage tessinois donne toute sa mesure. «On lui apporte du sel et du poivre», image Paolo Visini. Un dosage réussi: le vin phare du domaine fait partie du club fermé de la Mémoire des vins suisses.

Dans le millésime 2010, Balin retrouve une expression plus traditionnelle qu'en 2009, où il présentait un profil plus riche. Le vin présente une robe rubis avec de légers reflets violacés. Le nez est expressif et complexe, sur des arômes de petits fruits rouges, de tabac et d'épices douces. La bouche séduit par sa densité et sa fraîcheur, avec une texture soyeuse et des tanins très fins. Le bois (18 mois d'élevage) est déjà bien intégré. La longue finale est marquée par une note minérale (graphite). Les 8000 bouteilles de ce

très beau vin seront en vente dès le mois de décembre. Cette réussite est le fruit de l'addition de deux talents. Après la mort tragique de son époux lors d'une course en montagne, en 2002, Anna Barbara von der Crone a continué d'exploiter seule le domaine familial. Elle a reçu le soutien de plusieurs collègues, dont celui de Paolo Visini. Leur collaboration a débouché sur une association professionnelle puis sentimentale scellée en 2006 par la construction d'une nouvelle cave à Barbengo.

La Cantina Kopp von der Crone Visini propose onze vins, dont deux autres assemblages (Scala et Irto) et quatre merlots «de terroir». Parmi ces derniers, mention spéciale pour le Tinello, fruité et structuré. Parmi les blancs, à signaler un très joli viognier – une rareté au Tessin – frais et gourmand. Une belle découverte.

Où l'acheter? Cantina Kopp von der Krone Visini, via Noga 2, 6917 Barbengo. Tél. 091 682 96 16. www.cantinabarbengo.ch Prix: 43 francs.

Les chroniques déjà parues et des articles sur le vin sont disponibles sur www.letemps.ch/lifestyle/vins